

39th TOIS SEMINAR

食の感性を科学する

開催日時：2026年3月10日（火） 15:00～18:00（ネットワーキング含）

開催場所：キムチドリアンカルダモン K,D,C,, <https://kdc-foodlab.com/>

東京都新宿区百人町1丁目10-15 JR新大久保駅ビル4F

（JR新大久保駅直結 ※出口は1つです）

参加費：無料

申込み：こちらのリンクまたは右のQRコードから申込みをお願いします。

<https://forms.gle/3jXis7gxDCnBcgNz8>



会場GoogleMap



申込みフォーム

2026.3.10.

開催

Taste × Tech × Design が生む次世代ビジネス

内容：

味覚研究はいま、「おいしさ」をデータとして理解し、設計し、拡張する段階へと進化しています。技術とデザインが交わるこの場で、

- ・食品の企画・包装・流通を含めたお客さまに届くまでのおいしさデザイン
- ・おいしさを定量化する計測技術 ・電気刺激による味覚変調デバイス

といった多様なアプローチから、食の感性と体験価値を再構築する最前線を共有します。

これらの知見が結びつくことで、新しい食体験サービス、健康・介護領域での支援、パーソナライズドな食の提供、サステナブルな流通設計、デジタルとリアルを横断する新規事業など、幅広い産業に広がるビジネス機会が生まれつつあります。

本イベントは、知識を得るだけでなく、新しい価値づくりに関心がある方、現場や技術を活かしたい方、未来の食体験に可能性を感じる方が集まり、具体的な共創の一步を踏み出す場として位置づけています。後半のディスカッションでは、参加者それぞれの強みを掛け合わせ、「技術 × デザイン」で実装可能な新しい価値を共に探ります。



食の感性を科学する

開催:2026年3月10日(火)15:00~18:00

タイムテーブル:

14:45- 開場・受付開始

15:00-15:10 ご挨拶 事務局 名古屋大学オープンイノベーション (OI) 推進室 室長 寺野真明

15:10-16:00 第一部 話題提供

15:10-15:25 商品開発・パッケージ・流通を含めた【シン・OISHII LAB】構想
TOPPAN株式会社 ビジネスプロデュース本部 ビジネスプロデューサー 野々村 浩史 氏15:25-15:40 人工咀嚼装置を用いたおいしさ評価システムの構築と活用可能性
岐阜大学 応用生物科学部 教授 西津 貴久 氏15:40-15:55 味覚デバイス umaiNa による医療・健康・エンタメの可能性
株式会社 UBeing 代表取締役 CEO 福島 大喜 氏

15:55-16:10 休憩 (レイアウト変更)

16:10-17:10 第二部 アトリエ (ラウンドテーブルでの議論)

16:10-16:50 取り組みたいテーマについて各グループでの意見交換

16:50-17:10 グループでの意見交換内容の発表

17:10-18:00 ネットワーキング・意見交換会

TOIS (TOKAI OPEN-INNOVATION SALON) とは？

東海国立大学機構は、サロン活動TOIS (TOKAI OPEN-INNOVATION SALON) を設け、社会、企業とアカデミアそして社会での実践者の入り混じりによるオープンイノベーションの創出に挑戦し、その発火点として各種テーマによるセミナーを開催しています。入り混じりからの共創を目指し、セミナーでは前半、有識者からの最先端の情報の交換の後に、同インプットをトリガーとする新規テーマ創出議論 (アトリエ活動、後半) を同業他社、異業種を含めたオープンな議論のもとに進めます。新規事業、スタートアップなどイノベーションを求める仲間のご参加を期待します。サロン入会は無料です。詳しくは下記連絡先までお問い合わせ下さい。

主催： 国立大学法人東海国立大学機構 名古屋大学 未来社会創造機構 オープンイノベーション推進室
TOKAI INNOVATION SALON (TOIS) ※

共催： 株式会社 Tokai Innovation Institute

お問合せ先： 国立大学法人東海国立大学機構 TOIS 事務局 nakamura.keiko.w2@f.mail.nagoya-u.ac.jp (担当 中村)

※東海国立大学機構では、企業とアカデミアそして社会での実践者によるオープンイノベーションの創出に挑戦し、その発火点として各種テーマによるセミナーなどをサロンと称して活動を続けています。